GENTE
in cucina
PRIMI
Appetitosi
con fantasia
SECONDI
Di carne e di
pesce: che delizia
DOLCI
E la festa
si fa golosa
ANTIPASTI
SQUISITI CON
GLI SCAMPI
E LE CLEMENTINE
Natale
ECCO IL MENU COMPLETO

In esclusiva da Lidl i prodotti Deluxe approvati da Gambero Rosso

Una selezione di prelibatezze della linea **Deluxe**, il marchio premium di **Lidl** che si distingue per il pregio dei suoi ingredienti, dal vincente binomio **qualità e convenienza**. Una gamma di **eccellenza** sottoposta al giudizio della giuria di **Gambero Rosso**, che ha **assaggiato e valutato** attentamente i prodotti **Deluxe**, assegnando il prestigioso sigillo di **"Approvato da Gambero Rosso"**. Ideato **in esclusiva per Lidl Italia**, rappresenta un **marchio di qualità** per aiutarti a scegliere i prodotti gourmet che gli esperti di **Gambero Rosso** hanno selezionato per te!

Cerca il sigillo **APPROVATO DA GAMBERO ROSSO** sulla confezione!

Deluxe CULATELLO affettato

70 g confezione **2.99**
1 kg = 42.71 €

Deluxe PANZEROTTI

250 g confezione **1.69**
1 kg = 6.76 €

Deluxe SUGO ALL'ASTICE
SUGO CREMOSO, DAL GUSTO DELICATO TIPICO DELL'ASTICE 150 g

150 g confezione **1.69**
1 kg = 11.27 €

Deluxe MOSTARDA DI FRUTTA tipo Cremonese
IDEALE DA GUSTARE CON FORMAGGI, CARNI E SALUMI 400 g

220 g (sgocc.) conf. **2.49**
1 kg (sgocc.) = 11.32 €

Approvato da GAMBERO ROSSO

SCOPRI TANTI ALTRI PRODOTTI **APPROVATI DA GAMBERO ROSSO** SUL NOSTRO SITO

Anch'io! ITALIA LIDL

www.lidl.it

GENTE in cucina

sommario

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI DI CARNE

SECONDI DI PESCE

DOLCI

CHE MERAVIGLIA IL MENU DI NATALE
Il pranzo di Natale che vi proponiamo inizia con un gustoso mix di antipasti, quindi i primi e un bis di secondi, a base di carne e di pesce. Il finale è più dolce che mai.

ANTIPASTI
piccole delizie per fare festa

Baci di champignon

Preparazione
15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
24 funghi champignon, tutti della stessa dimensione * 150 g di formaggio fresco spalmabile * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * Fiori eduli secchi * 1 rametto di rosmarino * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate bene i funghi e staccate i gambi (che potrete usare per un'altra ricetta). In una ciotola, mescolate il formaggio fresco con l'aglio, spellato e spremuto con l'apposito attrezzino. Unite un filo d'olio, poco prezzemolo e rosmarino tritato, sale e pepe. Farcite i cappelli dei funghi con la crema e accoppiateli. Passate i bordi dei bocconcini nei fiori eduli, nel resto del rosmarino tritato e servite.

Chips con gamberi

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
3 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di gamberi sgusciati * 80 g di chips soffiate di mais o patate * 1 zucchina * 10 pomodorini * 1 cipollotto rosso * ½ cucchiaino di aglio in polvere * 1 cucchiaio di zucchero di canna * 1 lime * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Private i gamberi del filo nero e sciacquateli. Mescolateli in una ciotola con un filo d'olio, l'aglio in polvere, lo zucchero, sale e pepe. Coprite con pellicola e fate insaporire in frigo un'ora. Scolateli dalla marinata e scottateli a vapore 2-3 minuti. Conditeli in una ciotola con il succo di mezzo lime e fate raffreddare. Lavate e tagliate a spicchietti i pomodori, mondate e riducete a dadolini finissimi il cipollotto e la zucchina e condite le verdure in una terrina con olio, sale, pepe e il succo del lime rimasto. Dividete le verdure sulle chips, guarnitele con i gamberi e servitele immediatamente.

Vol au vent appetitosi

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
12 vol au vent surgelati * 150 g di caprino * 50 g di salmone affumicato * 4 cucchiai di uova di trota o di salmone * 1 manciata di misticanza * 1 tuorlo * 1 mazzetto di aneto * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Allineate i vol au vent, ancora surgelati, su una placca rivestita di carta da forno. Sbattete il tuorlo in una ciotola con un cucchiaio d'acqua e spennellatelo sui vol au vent. Infornate a 200° per circa 15 minuti, finché i vol au vent sono gonfi e dorati. Sfornate e fate raffreddare. Lavate e asciugate la misticanza. Tagliate il salmone a striscioline. Lavorate il formaggio, in una ciotolina, con olio, sale e pepe. Distribuitelo nei vol au vent e guarnite con il salmone, le uova di pesce, foglioline di insalata e ciuffi di aneto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
16 code di scampi * 1 avocado * 1 cipollotto * 1 faldina di peperone rosso * 1 lime * 1 mazzetto di aneto * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sgusciate gli scampi, privateli del filo nero e lavateli. Adagiateli, uno per volta, tra 2 fogli di carta da forno e appiattiteli battendoli delicatamente con un batticarne. Trasferiteli su un piatto, inframezzati da carta da forno, e mettete in frigo. Dividete a metà l'avocado, eliminate il nocciolo e prelevate la polpa con un cucchiaio. Schiacciatela in una terrina, con una forchetta, fino a ottenere una purea. Aggiungete il succo del lime e mescolate. Pulite e tritate il cipollotto e il peperone. Uniteli all'avocado e condite con olio, sale e pepe. Dividete su cucchiaini da finger food la crema di avocado e la polpa di scampi. Guarnite con l'aneto e servite.

Carpaccio di scampi

Preparazione
25 minuti

Sorpresa di clementine

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g di code di scampi * 3 clementine * 1 zucchina * 1 lime * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Private gli scampi del filo nero, lavateli, scottateli 2-3 minuti in acqua bollente salata, scolateli e sgusciateli lasciandone 6 con la coda. Sciacquate le zucchine e tagliatele a dadini. Tuffateli 5 minuti in acqua bollente salata e scolateli ancora croccanti. Lavate il lime, grattugiate la scorza e spremete il succo.

Mescolate scorza e succo in una ciotola con le zucchine, un filo d'olio, sale e pepe. Sbucciate le clementine e private gli spicchi delle pellicine: lavorate sulla ciotola con le zucchine per raccogliere il succo che esce durante l'operazione. Dividete in 6 bicchierini le zucchine scolate, gli spicchi di clementine e gli scampi. Irrorate con il sughetto e guarnite con il prezzemolo.

Mini pie con capesante

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 rotoli di pasta sfoglia pronta rettangolare * 8 capesante sgusciate * 1 peperone verde * 1 carota * 2 piccoli scalogni * ½ porro * 1 spicchio d'aglio * 1 uovo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe bianco

Sbucciate gli scalogni, mondate il porro e tagliateli a fettine sottili. Pulite e riducete a dadini il peperone e la carota. In una padella, rosolate 10 minuti le verdure e l'aglio spellato con un filo d'olio, sale e pepe. Spegnete, eliminate l'aglio, unite una noce di burro e fate intiepidire.

Intanto, sciacquate le capesante, separate noci e coralli e conditeli con olio, sale e pepe. Ricavate dalla sfoglia 8 dischi. Foderate 4 stampini, ben imburrati, con altrettanti dischi di pasta. Bucherellate il fondo e riempite con le verdure. Inserite in ogni stampino 2 coralli e 2 noci di capesante. Chiudete con i dischi rimasti, sigillate i bordi e bucherellate la superficie. Guarnite, a piacere, con formine ricavate dai ritagli di pasta. Spennellate la superficie dei pie con l'uovo sbattuto e infornate 20 minuti a 200º.

Alberelli al matcha

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 rotoli di pasta sfoglia pronta * 250 g di caprino * 3 cucchiaini di tè matcha * 1 uovo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavorate il caprino con olio, sale, pepe e un cucchiaino di matcha. Ritagliate dalle sfoglie, con 3 stampini di dimensioni decrescenti, 32 stelle grandi, 24 medie e 16 piccole. Accoppiatele farcendo ogni coppia con un velo di caprino (tenete un po' di caprino da parte) e allineatele su una placca, rivestita di carta da forno. Spennellatele con l'uovo sbattuto, spolverizzatele con il matcha rimasto, fatto scendere da un colino, e infornate 15 minuti a 200°. Fate raffreddare. Impilate le stelle nei piatti, con le punte sfalsate, fissandole una sull'altra con una punta del caprino tenuto da parte. Spolverizzate a piacere con altro matcha e servite.

Spuma di granchio

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g di polpa granchio in scatola * 200 g di baccalà già bagnato * 1 ciuffo di dragoncello * 120 ml di panna fresca * 1 limone * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Disponete il baccalà in una pentola, coprite con abbondante acqua fredda, mettete il coperchio, portate a bollore e cuocete 5 minuti. Scolate il baccalà, privatelo di pelle e lische e sminuzzate la polpa pochi istanti nel mixer con olio, sale e pepe. Mescolatela in una ciotola con la polpa di granchio unendo la panna, qualche foglia tritata di dragoncello, il succo del limone, olio, sale e pepe. Aiutandovi con 2 cucchiai, formate con la spuma tante quenelle ovali, deponendole su cucchiai da finger food. Guarnite con ciuffi di dragoncello.

Cocottine di salmone

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di salmone fresco * 12 pomodori datterini * 1 falda di peperone giallo * 1 cipolla * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate i datterini e tagliateli a metà per il lungo. Spellate e affettate a rondelle la cipolla. Mondate e riducete a filetti il peperone. Private il salmone di pelle e lische, tagliatelo a pezzetti e mescolateli in una ciotola con le verdure. Condite con olio, sale, pepe e distribuite gli ingredienti in 4 cocottine imburrate. Infornate 15 minuti a 180°. Sfornate, cospargete di prezzemolo tritato e servite subito.

Tortini di carote

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
220 g di farina * 3 uova * 100 ml di latte * 2 carote * 12 gamberi sgusciati * 50 g di fagioli cannellini lessati * 4 cucchiai di maionese * 10 capperi sott'aceto * 1 limone * ½ bustina di lievito in polvere * 200 ml di olio di semi di girasole * Burro * Sale e pepe

Raschiate e grattugiate le carote. In una ciotola, sbattete le uova con il latte, l'olio, sale, pepe e la scorza grattugiata del limone, ben lavato. Unite la farina, setacciata con il lievito, e incorporate le carote. Dividete il composto in 12 stampini imburrati.

Infornate 25 minuti a 200°. Sfornate e fate raffreddare. Private i gamberi del filo nero, lavateli e sbollentateli 3 minuti in acqua salata. Tritate i capperi e mescolateli con i fagioli schiacciati e la maionese. Servite i tortini guarniti con la salsa e i gamberi.

Cheese cake mignon

Preparazione
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
100 g di taralli * 100 g di salmone affumicato * 400 g di robiola * 200 g di ricotta * ½ melagrana * 1 mazzetto di aneto * ½ limone * 50 g di burro * Sale e pepe

Sbriciolate nel mixer i taralli e mescolateli in una ciotola con il burro fuso. Allineate su un vassoio, rivestito di carta da forno, 4 anelli di metallo da circa 7 cm. Distribuite il composto, compattatelo con il dorso di un cucchiaino e mettete a rassodare in frigo. Lavate il limone, ricavate 4 filetti di scorza e grattugiate il resto. Mescolate in una terrina la robiola e la ricotta con pochissimo aneto tritato e la scorza grattugiata. Dividete il composto sulle basi di taralli, livellate la superficie e mettete in frigo 30 minuti. Trasferite i piccoli cheese cake nei piatti, sfilate gli anelli e decorate con il salmone, ciuffi di aneto, una macinata di pepe e qualche chicco di melagrana.

Bocconcini al formaggio

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g di frollini salati * 100 g di formaggio fresco spalmabile * 60 g di robiola * 1 grappolino d'uva * 80 g di burro, più quello per gli stampini * Sale e pepe bianco

Sbriciolate i biscotti nel mixer e mescolateli in una ciotola con il burro fuso. Rivestite con il composto fondo e bordi di 4 stampini imburrati, compattando bene. Mescolate i formaggi con sale e pepe e riempite gli stampini. Infornate 15 minuti a 160°. Fate raffreddare, sformate e servite con gli acini d'uva. lavati e tagliati a metà.

PRIMI

tradizione e creatività in salsa natalizia

Ravioli con cavolo e funghi

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
3 bicchieri colmi di farina * 800 g di cavolo cappuccio * 2 cipolle * 30 g di funghi porcini secchi * 1 ciuffo di timo * 120 g di burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Impastate la farina con circa un bicchiere di acqua tiepida e una presa di sale. Formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e fate riposare 30 minuti. Mettete i funghi a bagno in acqua tiepida. Mondate e affettate il cavolo e mezza cipolla. Fateli appassire in una padella con olio, sale e pepe. Unite i funghi strizzati (conservate e filtrate l'acqua) e cuocete 20 minuti, bagnando se serve con l'acqua filtrata. Fate raffreddare e tritate. Stendete la pasta con la sfogliatrice, ricavate tanti dischetti (circa 6 cm), farciteli, ripiegateli a mezzaluna e sigillate i bordi. Rosolate in una padella la cipolla rimasta, spellata e tritata, con burro e timo. Intanto, lessate i ravioli in acqua salata. Scolateli e ripassateli nel condimento. Servite con timo fresco.

Cannelloni al salmone

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
12 lasagne fresche pronte * 400 g di salmone senza pelle * 400 g di ricotta * 2 scalogni * ½ bicchiere di vino bianco * 50 g di granella di pistacchi * 1 mazzetto di erba cipollina * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Private il pesce di eventuali lische. Spellate e tritate gli scalogni. Fateli appassire in una padella con un filo d'olio. Unite il salmone a dadini, sale, pepe. Rosolate qualche istante, sfumate con il vino, fate evaporare e spegnete. Lasciate intiepidire poi sminuzzate il salmone e amalgamatelo in una ciotola con la ricotta e 30 g di pistacchi. Scottate le lasagne qualche istante in acqua salata, scolatele su un telo, tagliatele a metà, farcitele, arrotolatele e legatele con un filo di erba cipollina. Allineate i cannelloni in una pirofila imburrata. Condite con un filo d'olio, fiocchetti di burro, i pistacchi rimasti e infornate 5 minuti a 180°.

Penne ai calamaretti

Preparazione 45 minuti
Tempo di cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di penne * 400 g di calamaretti puliti * 10 pomodorini ciliegia * 1 spicchio d'aglio * 1 cucchiaio di bottarga grattugiata * 1 filetto d'acciuga sott'olio * ½ bicchiere di vino bianco * 1 ciuffo di prezzemolo * Pangrattato * 1 bustina di zafferano * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Separate sacche e teste dei calamaretti. Privatele teste di occhi e becco e lavate tutto. Tritate i tentacoli e fateli rosolare pochi istanti in un tegame con un filo d'olio e l'aglio, spellato e tritato. Unite un po' di prezzemolo tritato e tanto pangrattato quanto ne serve per ottenere un composto sodo. Farcite le sacche, chiudete con stecchini e rosolatele nel tegame, con qualche cucchiaio di olio nuovo. Sfumate con il vino, tenete le sacche da parte e unite i pomodorini, lavati e tagliati a spicchietti, e lo zafferano. Cuocete coperto 10 minuti. Intanto, lessate le penne in acqua salata. Scolatele al dente e ripassatele nel condimento. Riunite le sacche (levate gli stecchini) e cospargete con bottarga, prezzemolo tritato e pepe.

Vellutata di zucca

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 5 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g di polpa di zucca * 200 g di carote * 1 scalogno * 1 spicchio d'aglio * 4 cm di zenzero fresco * 200 ml di panna fresca * 1 l di latte * 20 g di mandorle a lamelle * 1 cucchiaio di semi (girasole, zucca) * Peperoncino in polvere * Aceto balsamico * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Spellate e tritate l'aglio e lo scalogno, sbucciate e grattugiate lo zenzero e fateli appassire in una casseruola con una noce di burro, un filo d'olio e una presa di peperoncino. Unite le carote, raschiate e tagliate a rondelle, e cuocete 15 minuti a fuoco dolce. Aggiungete la zucca a dadi, bagnate con il latte e cuocete coperto, a fuoco bassissimo, 40 minuti. Intanto, tostate in un padellino mandorle e semi. Fuori dal fuoco, frullate la minestra con un mixer a immersione per ottenere una crema. Unite la panna, riportate a bollore e spegnete. Servite con le mandorle, i semi e un filo di aceto balsamico.

Bocconcini al pilaf

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di riso Basmati * 200 g di filetto di manzo * 200 g di petto di pollo * 200 ml di vino bianco * 1 uovo * 1 foglia di alloro * 1 ciuffo di prezzemolo * Cumino in polvere * Farina * Burro* Sale e pepe

Lavate il riso in un colino, sotto l'acqua corrente. Mettetelo in un pentolino con 500 ml di acqua salata, coprite, portate a bollore e cuocete 10 minuti. Fate riposare 10 minuti coperto. Unite una noce di burro, il prezzemolo tritato, l'uovo e mescolate. Dividete il riso in 4 stampini imburrati e infornate 10 minuti a 180°. Intanto, tagliate a dadini la carne, infarinatela e rosolatela in una padella con burro, cumino, alloro, sale e pepe, sfumando con il vino. Sformate i timballini e servite con i bocconcini e, a piacere, erba cipollina.

Consommé con crespelle

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1, 5 l di brodo di pollo casalingo * 100 g di farina * 2 uova * 250 ml di latte * 250 g di petto di pollo macinato * 1 gambo di sedano * 1 carota * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 albume * 1 bicchierino di brandy * Burro * Sale e pepe

Sbattete le uova in una ciotola, unite la farina, una presa di sale e mescolate. Diluite con il latte e una noce di burro fuso. Coprite e fate riposare in frigo 30 minuti. Impastate in una casseruola carota e sedano, puliti e tritati, con la carne e l'albume. Versate il brodo freddo e portate a bollore lentamente. Fate sobbollire 30 minuti, senza mescolare. Intanto, scaldate una padellina antiaderente, versate un mestolino di pastella, ruotate per velare il fondo e cuocete circa un minuto per lato la crespella. Proseguite fino a esaurire la pastella e arrotolate le crespelle. Filtrate il brodo con un colino (potete usare la carne per delle polpette), riportate a bollore, regolate di sale e unite il brandy. Tagliate le crespelle a girelle, dividetele nei piatti, versate il consommé e completate con il prezzemolo tritato.

Spaghettini mare e monti

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di spaghettini * 8 capesante pulite * 2 funghi porcini * 100 ml di vino bianco * 1 mazzetto di erba cipollina * Burro * Sale

Pulite i funghi e affettateli a lamelle per il lungo. Sciacquate le capesante, staccate i coralli e tagliate le noci a metà in orizzontale. Rosolate noci e coralli a fuoco vivo, 20-30 secondi per lato, in una padella con una grossa noce di burro. Salate e tenete da parte. Unite nella padella i funghi e rosolateli dorandoli sui due lati. Sfumate con il vino, fate restringere e salate. Lessate intanto gli spaghettini in acqua salata. Scolateli e ripassateli nella padella, unendo una noce di burro. Aggiungete le capesante e servite con l'erba cipollina.

Risotto con le spugnole

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di riso Arborio * 200 g di fesa di vitello * 150 g di spugnole secche * 1 spicchio d'aglio * 100 ml di vino bianco * 1 l di brodo di carne * 1 ciuffo di prezzemolo * 40 g di grana padano grattugiato * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mettete le spugnole a bagno 20 minuti in acqua tiepida. Scolatele e lavatele bene sotto un filo di acqua corrente, poi tagliate a pezzetti le più grandi. Rosolate l'aglio, spellato e schiacciato, in una casseruola con un filo d'olio. Eliminatelo e rosolate nel fondo la carne, tagliata a dadolini. Unite i funghi, cuocete 10 minuti, salate e pepate. Tostate in un tegame antiaderente il riso, con un filo d'olio. Unitelo nella casseruola, sfumate con il vino, fate evaporare e portate a cottura il risotto versando via via il brodo caldo. Fuori dal fuoco, unite una noce di burro, il grana e mescolate per mantecare. Regolate di sale e completate con il prezzemolo tritato.

Zuppa di baccalà e porri

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di baccalà già ammollato * 50 g di orzo perlato * 2 porri * 1 mazzetto prezzemolo * 1,5 l di brodo di pesce o vegetale * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lessate l'orzo in acqua salata, scolatelo bene, allargatelo su un vassoio e fate raffreddare. Mondate i porri e tagliateli a rondelle. Fateli appassire 10 minuti in una casseruola con una noce di burro, un filo d'olio e uno di brodo. Versate il resto del brodo e portate a bollore. Private il baccalà di pelle e lische, tagliatelo a trancetti, uniteli al brodo e cuocete 10 minuti. Intanto, friggete l'orzo a fuoco vivo in una padella con un filo d'olio, finché è dorato. Regolate la zuppa di sale, pepate e dividetela nei piatti. Completate con l'orzo, il prezzemolo tritato, un giro d'olio e servite.

Crema di pomodoro

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g di pomodori pelati * 1 carota * 2 gambi di sedano * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 80 g di Roquefort o gorgonzola piccante * 4 cucchiai di panna acida * 1 ciuffo di timo * 1 cucchiaio di zucchero * 250 ml di brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tritate la carota raschiata, la cipolla e l'aglio spellati e il sedano mondato (conservate le foglie). Fate appassire il trito in una casseruola con un filo d'olio. Cospargete con lo zucchero e caramellate leggermente. Unite i pelati, il brodo, sale, pepe e cuocete 15 minuti. Frullate con un mixer a immersione, scaldate ancora qualche istante e dividete la crema nei piatti. Completate con la panna acida, il formaggio sbriciolato, una macinata di pepe e le foglie di sedano tenute da parte.

Pappardelle agli scampi

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di pappardelle fresche * 16 code di scampi * 120 g di salmone affumicato * 40 g di uova di salmone * 150 g di fave surgelate * 1 mazzetto di erba cipollina * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Scottate le fave in acqua bollente, scolatele e privatele delle pellicine. Incidete il dorso degli scampi, eliminate il filo nero, sciacquateli e saltateli 2 minuti in una padella con un filo d'olio. Teneteli da parte e insaporite nel fondo le fave, aggiungendo una noce di burro, sale e pepe. Lessate le pappardelle in acqua salata. Scolatele al dente, conservando un po' della loro acqua. Versatele nella padella con una noce di burro, un po' dell'acqua tenuta da parte e rigirate per mantecare. Rimettete gli scampi e spegnete. Unite il salmone tagliuzzato e servite con le uova, il prezzemolo, l'erba cipollina e una macinata di pepe.

Lasagnette cozze e vongole

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 lasagne fresche * 600 g di cozze pulite * 400 g di vongole * 1 spicchio d'aglio * 1 mazzetto di prezzemolo * 50 ml di panna fresca * Peperoncino in fiocchi * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Mettete le vongole a bagno un'ora in acqua salata, poi scolatele. Private le cozze delle barbe. Lavate tutte le conchiglie e fatele aprire in una padella, coperta, con l'aglio spellato, un filo d'olio e una presa di peperoncino. Spegnete, filtrate il fondo, sgusciate i molluschi e teneteli da parte in un piatto coperti con pellicola a contatto. Pulite la padella, riversatevi il fondo di cottura dei molluschi e portate a bollore. Unite la panna, il prezzemolo tritato e una noce di burro. Intanto scottate le lasagne in acqua salata, scolatele su un telo e tagliatele ognuna in due quadrati. Su una placca imburrata formate le lasagnette alternando pasta, molluschi e salsa, terminando con la salsa. Passate 5 minuti in forno a 180° e servite.

SECONDI
che gran trionfo con la carne

Pastilla di tacchino

Preparazione 40 minuti
Tempo di cottura 1 ora e 25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
6 fogli di pasta fillo * 750 g di fesa di tacchino * 2 cipolle * 1 spicchio d'aglio * 1 cucchiaino di zenzero in polvere * ½ cucchiaino di curcuma * 1 bustina di zafferano * Cannella in polvere* 500 ml di brodo di pollo * 4 uova * 75 g di mandorle spellate * 75 g di datteri snocciolati * 1 cucchiaio di acqua di fiori d'arancio * 1 cucchiaino di scorza di arancia grattugiata * 1 cucchiaio di prezzemolo tritato * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate a dadini piccoli la carne e rosolatela in un tegame con un filo d'olio. Toglietela, unite una noce di burro e fate appassire cipolle e aglio, spellati e tritati, con lo zenzero, la curcuma, lo zafferano e una presa di cannella. Riunite il tacchino, bagnate con il brodo, regolate di sale, pepate e fate sobbollire 30 minuti. Sgocciolate la carne e fate ridurre il fondo di cottura della metà. Versate le uova sbattute, mescolate e unite le mandorle tritate, i datteri a pezzetti, la scorza, l'acqua di fiori d'arancio, il prezzemolo e il tacchino. Fate raffreddare. Fondete in un pentolino 50 g di burro. Spennellatene una parte su un foglio di pasta fillo. Stendete il foglio in uno stampo a cerniera imburrato, lasciandolo sbordare. Sovrapponete altri 3 fogli, sfalsandoli e ungendoli ogni volta. Disponete il ripieno, richiudetevi sopra la sfoglia che sborda e spennellate di burro. Coprite il tutto sovrapponendo e ungendo i fogli rimasti. Infornate 30 minuti a 180°. Sfornate, spolverizzate di cannella, fate intiepidire e servite.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di pancia di maiale in una fetta * 50 g di lardo * 300 g di castagne lessate e pelate * 1 mazzo di asparagi * 1 mazzo di carotine con ciuffo * 2 fette di pancarrè * 1 uovo * 1 ciuffo di salvia * 50 g di grana padano grattugiato * 100 ml di vino bianco * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Rosolate le castagne in una padella con una noce di burro e la salvia. Fatele intiepidire, sminuzzatele e mescolatele in una terrina con il pancarrè sbriciolato, il lardo tritato, il grana e l'uovo. Regolate di sale e pepate. Spalmate la pancia con il composto, arrotolate e legate con diversi giri di spago. Rosolate l'arrosto, con un filo d'olio, in una casseruola che vada sulla fiamma e in forno. Coprite con alluminio e cuocete 40 minuti a 200°. Mondate gli asparagi e le carotine, lasciando a queste ultime parte dei ciuffi verdi, e legateli in mazzetti. Scoprite l'arrosto, bagnate con il vino e proseguite la cottura 40 minuti, unendo le verdure a metà tempo.

Rollè alle castagne

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 35 minuti

Filetti al miele

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,2 kg di filetto di manzo * 500 g di patate * 500 g di cavolfiore a cimette * 250 g di spinaci * 30 ml di panna fresca * 2 cucchiai di salsa di soia * 1 cucchiaio di miele * Burro * Sale e pepe bianco

Sciacquate il cavolfiore, pelate e tagliate a dadini le patate e cuoceteli a vapore 30 minuti. Tenete da parte alcune cimette e passate il resto del cavolfiore e le patate al passaverdura, raccogliendo la purea in una casseruola. Tenete in caldo. Mescolate in una ciotolina il miele e la soia. Tagliate il filetto in 6 tranci, incideteli in superficie con 3-4 tagli paralleli, trasferiteli in una pirofila imburrata e spennellateli con la salsa al miele, facendola penetrare nelle fessure. Pepate e infornate a 210° per 15 minuti, irrorando di tanto in tanto i filetti con il fondo di cottura. Nel frattempo, portate la purea sul fuoco dolce, aggiungete una noce di burro e la panna, salate e scaldate, mescolando. Lavate gli spinaci e saltateli in una padella con le cimette di cavolfiore tenute da parte, una noce di burro, sale e pepe. Sfornate i filetti e serviteli con la purea di patate e cavolfiore e con le verdure spadellate.

Petti d'anatra con i litchi

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 petti d'anatra * 500 g di litchi * 2 cucchiai di vino bianco * 2 cucchiai di miele * Burro * Sale, pepe nero e pepe rosa in grani

Sbucciate e snocciolate i litchi. Con un coltello, incidete la pelle dei petti d'anatra con 3-4 tagli in diagonale. Cospargete una padella con 2 pizzichi di sale e riscaldatela a fuoco vivace. Disponetevi i petti d'anatra dalla parte della pelle e rosolateli 7-8 minuti a fuoco alto. Girateli e cuoceteli altri 4-5 minuti. Trasferiteli su un piatto e sigillate con alluminio, per tenere la carne in caldo. Gettate parte del grasso rimasto nella padella, riportatela sul fuoco e versate il vino e il miele. Fate ridurre raschiando bene il fondo e aggiungete i litchi. Condite con sale, pepe nero e qualche grano di pepe rosa, unite una noce di burro e lasciate insaporire qualche istante a fuoco dolce, mescolando. Servite i petti d'anatra a fettine, salate e pepate, con i litchi rosolati e il sughetto.

Cervo lardellato

Preparazione 15 minuti
Tempo di cottura 55 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg di controfiletto di cervo * 100 g di lardo * 250 g di frutti di bosco * 20 g di zucchero * Olio extravergine d'oliva * Pepe

Massaggiate la carne con una macinata di pepe. Avvolgetela nel lardo e legatela con qualche giro di spago. Rosolatela in una casseruola, che vada sulla fiamma e in forno, con un filo d'olio e pepe. Infornate 45 minuti a 130°: se avete un termometro, deve segnare la temperatura interna di 65°. Lavate i frutti di bosco, mescolateli con lo zucchero e uniteli al cervo negli ultimi 10 minuti. Decorate a piacere.

Faraona alla boscaiola

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 faraona da 1,5 kg a pezzi * 300 g di funghi finferli * 2 scalogni * Concentrato di pomodoro * 1 ciuffo di prezzemolo * 100 ml di Porto rosso * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Rosolate la faraona in una casseruola con una noce di burro, un filo d'olio, sale e pepe per 20 minuti, girando i pezzi su tutti i lati. Sbucciate e tritate gli scalogni. Aggiungeteli nella casseruola, irrorate con il Porto e fate evaporare l'alcol. Continuate la cottura per 30 minuti, coperto e a fuoco basso, bagnando se occorre con poca acqua. Pulite i finferli. Saltateli per 15 minuti a fuoco medio in una padella con poco burro. Sciogliete nel fondo una punta di concentrato, regolate di sale, pepate e unite i funghi nella casseruola con la faraona. Terminate la cottura in altri 5-10 minuti, senza coperchio. Servite la faraona e i funghi con il loro fondo di cottura e ciuffi di prezzemolo. Accompagnate con polenta o purè.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,2 kg di coppa fresca di maiale * 600 g di fagioli cannellini lessati * 4 spicchi d'aglio * 1 mazzetto di rosmarino * Brodo di carne * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Rosolate la coppa in una casseruola, che vada sulla fiamma e in forno, con un filo d'olio, 3-4 rametti di rosmarino e 3 spicchi d'aglio non spellati. Salate, pepate e infornate a 160° per 2 ore e 30 minuti, bagnando ogni tanto con poco brodo e irrorando l'arrosto con il fondo di cottura: se colorisce troppo, coprite con alluminio. Servite con fagioli spadellati con olio, rosmarino e l'aglio rimasto, schiacciato.

Maiale al rosmarino

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
2 ore e 45 minuti

Cappone ripieno

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
3 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 cappone da 2,5 kg * 300 g di fesa di tacchino * 80 g di fegatini di pollo * 8 patate * 1 spicchio d'aglio * 1 scalogno * 2 cucchiai di pinoli * 1 ciuffo di prezzemolo * 50 ml di Cognac * Burro * Sale e pepe

Sbucciate e tritate aglio e scalogno. Pulite i fegatini, rosolateli 2 minuti in poco burro e tagliateli a pezzetti. Riducete a tocchetti la fesa, tritatela nel mixer e unitela in una ciotola a fegatini, pinoli, aglio e scalogno, prezzemolo tritato, cognac, sale e pepe. Farcite con il ripieno il cappone e cucite o fissate con stecchini le aperture. Bucherellate la pelle con uno spiedo e adagiate il cappone su una teglia, rivestita di carta da forno. Spalmatelo con abbondante burro, sale e pepe. Coprite con alluminio, sigillando bene, e infornate un'ora a 200°. Abbassate a 180° e proseguite la cottura un'ora e 30 minuti, irrorando ogni tanto con il fondo di cottura. Lavate le patate. Togliete l'alluminio, disponete le patate intorno al cappone e cuocete ancora un'ora. Sfornate, fate riposare 15 minuti coperto con alluminio, poi affettate il cappone, estraete il ripieno e serviteli con le patate.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
2 kg di fesa di vitello a bocconcini * 200 g di funghi finferli * 1 cipolla * 1 carota * 1 porro * 200 ml di panna fresca * 2 tuorli * 1 limone * 1,2 l di brodo di pollo * 40 g di farina * Burro * Sale e pepe

Rosolate la carne in una casseruola con una noce di burro. Unite cipolla, carota e porri, puliti e tagliati a pezzi, e fate insaporire. Coprite con il brodo, portate a bollore, coprite e fate sobbollire un'ora e 30 minuti. Intanto, pulite i funghi e tagliate a pezzetti i più grandi. Sgocciolate la carne e filtrate il brodo. Pulite la casseruola e scioglietevi 40 g di burro. Aggiungete la farina in un sol colpo, rigirate velocemente e fate tostare 2 minuti. Stemperate con 700 ml del brodo di cottura della carne, mescolando con una frusta a mano, fino a ottenere una salsa liscia. Aggiungete il succo del limone, regolate di sale, pepate, riunite la carne e cuocete a fuoco dolce 10 minuti. Nel frattempo, spadellate i funghi con burro, sale e pepe. Sbattete in una ciotola le uova con la panna. Versate il composto nella casseruola e rigirate 2 minuti. Servite la carne e i funghi, guarniti a piacere.

Blanquette di vitello

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
2 ore

Filettini al Cognac

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 filetti di maiale da 400 g * 200 g di funghi misti * 1 grappolo di uva bianca * 150 ml di Cognac * Farina * Burro * Sale e pepe

Cospargete i filetti di sale e pepe e infarinateli. Rosolateli in una casseruola con una noce di burro, girandoli da tutti i lati.

Sfumate con il Cognac e fate evaporare. Nel frattempo pulite i funghi e tagliate a pezzetti i più grandi. Uniteli alla carne, salateli, pepateli e cuocete 15 minuti, mescolando ogni tanto i funghi. Sciacquate e aggiungete l'uva, bagnate se occorre con poca acqua e cuocete altri 10 minuti.

Casseruola di agnello

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg di polpa di agnello a pezzi * 500 g di funghi misti * 1 cipolla * 80 ml di vino bianco * 1 rametto di rosmarino * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite i funghi e tagliate a pezzi i più grandi. Rosolate la carne con un filo d'olio in una casseruola, che vada sul fuoco e in forno. Unite i funghi, il rosmarino e la cipolla, spellata e tritata. Fate insaporire, sfumate con il vino e lasciate evaporare. Salate e pepate, bagnate con un dito d'acqua, coprite e infornate a 190° per circa un'ora, rigirando carne e funghi di tanto in tanto e bagnando con altra acqua se occorre.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 petti di pollo con la pelle * 4 patate dolci * 4 cucchiai di miele * 1 cucchiaino di zenzero in polvere * 1 lime * 1 ciuffo di timo * ½ cucchiaino d'aglio in polvere * Burro * Sale e pepe

Lavate il lime, grattugiate la scorza e spremete il succo. Tagliate a metà per il lungo i petti di pollo, eliminando ossicini e cartilagini. Massaggiate i 4 filetti ottenuti con aglio, zenzero, sale e pepe, disponeteli in una terrina, irrorateli con il succo di lime, coprite e fate marinare un'ora. Intanto, lavate le patate dolci e lessatele in acqua salata. Scolate i petti e rosolateli in una padella, a fuoco medio, con poco burro da entrambi i lati. Unite 2 cucchiai di miele e lasciate insaporire 5 minuti. Trasferite i petti in una pirofila, con la pelle verso l'alto, e infornate a 180° 15-20 minuti. Intanto, passate le patate e scaldate la purea a fuoco dolce, con una noce di burro. Servitela con il pollo, cospargendo con la scorza.

Pollo glassato al lime

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora

SECONDI
prelibatezze al profumo di mare

Carpaccio al mango

Preparazione
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 grandi filetti di branzino senza pelle * 1 mango * 1 limone * 1 ciuffo di aneto * Olio extravergine d'oliva * Sale, pepe nero e pepe rosa in grani

Private delle lische il pesce: per il consumo a crudo, deve essere tenuto 96 ore in freezer e scongelato in frigo. Tagliate i filetti a fette oblique sottili. Sbucciate il mango, eliminate il nocciolo e tagliate la polpa a lamelle fini. Disponete mango e branzino in un piatto. Condite con il succo del limone, olio, sale, pepe nero, qualche grano di pepe rosa e guarnite con l'aneto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg di scampi * 1 cetriolo * 3 pomodorini ciliegia * ½ cipolla * 100 ml di vino bianco * 100 g di panna acida * 1 mazzetto di aneto * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sgusciate gli scampi, lasciando attaccate le codine e lavando teste e gusci. In una casseruola, dorate la cipolla, spellata e affettata, con un filo d'olio. Unite i ciliegini lavati e a spicchi, le teste (tranne 4 per guarnire), i gusci, 2-3 rametti di aneto, sale, pepe e rosolate rigirando e schiacciando teste e gusci. Sfumate con il vino, fate evaporare, unite 2 bicchieri d'acqua, coprite e cuocete un'ora. Filtrate la bisque con un colino e tenete in caldo. Private del filo nero le code degli scampi, lavatele e lessatele 2-3 minuti in acqua salata. Servitele con la bisque calda in coppette, la panna acida, il cetriolo lavato e tagliato a tocchetti e/o a julienne, ciuffetti di aneto e le teste tenute da parte, guarnendo a piacere.

Scampi con bisque

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 15 minuti

Rombo con chutney

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 filetti di rombo * 1 ananas * 2 cipolle * 1 cucchiaio di senape * 1 cucchiaino di paprica * 1 cucchiaino di cannella in polvere * 100 ml di aceto bianco * 200 g di zucchero di canna * 2 foglie di alloro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe bianco

Mondate e tagliate a dadini l'ananas, spellate e affettate le cipolle e metteteli in una casseruola con la senape, la paprica, la cannella, lo zucchero, l'alloro, l'aceto, sale e pepe. Coprite e cuocete a fuoco dolce per circa un'ora, rigirando ogni tanto. Private i filetti di rombo di eventuali lische e disponeteli in una teglia, rivestita di carta da forno. Condite con olio, sale, pepe e infornate 15 minuti a 180°. Serviteli con il chutney ancora caldo.

Pescatrice e gamberi

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 tranci di rana pescatrice * 12 gamberi * 4 patate * 3 scalogni * 2 cucchiai di passata di pomodoro * 1 cucchiaio di prezzemolo tritato * 1 bicchierino di Cognac * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate e lessate le patate in acqua salata. Sgusciate i gamberi conservando e lavando teste e gusci. Rosolate gli scalogni, spellati e tritati, in una casseruola con un filo d'olio. Unite teste e i gusci e fate tostare 10 minuti, mescolando. Sfumate con il liquore, fate evaporare, aggiungete il pomodoro e lasciate ridurre 10 minuti. Passate la salsa al colino e tenete da parte. Scolate le patate e pelatele. Arrostite i tranci di pescatrice circa 3 minuti per lato in una padella con un filo d'olio, sale e pepe. Intanto, private i gamberi del filo nero e lessateli in acqua salata 2-3 minuti. Affettate le patate, ancora calde, e disponetele sui piatti individuali con i tranci di pescatrice e i gamberi. Pepate, irrorate con un filo d'olio e la salsa, completate con il prezzemolo tritato e servite subito.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 mazzancolle sgusciate * 300 g di gamberetti sgusciati * 1 zucchina * 50 g di emmentaler grattugiato * 40 g di grana padano grattugiato * 300 ml di latte * 1 mazzetto di erba cipollina * 1 tuorlo * 20 g di farina * Burro * Sale e pepe

Fondete in una casseruola 20 g di burro, versate in un sol colpo la farina e rigirate 2 minuti finché il composto si stacca dalle pareti. Stemperate con il latte, usando una frusta a mano, e addensate a fuoco dolce, mescolando. Fuori dal fuoco, unite il tuorlo e i formaggi grattugiati, rimescolando rapidamente per scioglierli. Regolate di sale, pepate e aggiungete la zucchina, lavata e ridotta a julienne, e l'erba cipollina tagliata a pezzetti lunghi. Private tutti i crostacei del filo nero, sciacquateli, asciugateli con carta da cucina e divideteli in 4 tegamini individuali imburrati. Versate la salsa e infornate 10 minuti a 220°, finché la superficie è dorata. Sfornate e servite.

Gratin con mazzancolle

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

Spiedini di mare

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
16 noci di capesante * 16 scampi sgusciati * 8 patatine novelle * 4 cucchiai di zucchero di canna * Semi di sesamo * ½ limone * Burro * Sale

Lavate le patatine, senza sbucciarle, e lessatele in acqua salata per 10 minuti. Fate sciogliere in una padella una grossa noce di burro, versate lo zucchero, qualche goccia di succo di limone, mescolate e portate a bollore.
Unite le patatine, tagliate a metà, e fatele insaporire 10-15 minuti. Private gli scampi del filo nero e lavateli insieme alle capesante. Formate gli spiedini e cuoceteli su una piastra o una padella oliata, circa 5 minuti, girandoli su tutti i lati. Salateli, pepateli e spolverizzateli di sesamo.

Capesante alle mandorle

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
12 capesante nei gusci * 40 g di mandorle spellate * 1 carota * 1 scalogno * ½ porro * 200 ml di panna fresca * 1 mazzetto di erba cipollina * 250 ml di vino bianco * 250 ml di brodo di pesce * 85 g di burro * Sale e pepe

Staccate le capesante dai gusci e lavate bene molluschi e conchiglie. Mondate e tritate scalogno, porro e carote e fateli soffriggere 5 minuti a fuoco basso in un tegame con una noce di burro. Bagnate con il vino e il brodo, portate a bollore e fate sobbollire e addensare 20 minuti. Filtrate, riversate la salsa nel tegame e unite la panna e metà delle mandorle. Fate ridurre qualche minuto, regolate di sale e pepate. Aggiungete le capesante, mescolate e spegnete. Dividete la salsa e le capesante nei gusci, allineateli su una placca, cospargete con le mandorle rimaste e fate gratinare 3-4 minuti sotto al grill. Servite subito, con l'erba cipollina tagliuzzata.

Salmone con salsa zabaione

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
6 tranci di salmone senza pelle * 500 g di funghi misti * 8 uova * 2 scalogni * 1 spicchio d'aglio * 100 ml di brodo di pesce * 1 ciuffo di prezzemolo * 250 ml di spumante * Burro * Sale e pepe

Pulite i funghi e tagliate a metà i più grandi. Saltateli in una padella con l'aglio, spellato e tritato, una noce di burro, sale e pepe. Intanto, spellate e affettate gli scalogni. Spargeteli sul fondo di una pirofila imburrata e disponetevi i tranci di salmone, privati di eventuali lische. Condite con sale, pepe e qualche fiocchetto di burro, versate sul fondo il brodo e 100 ml di spumante e infornate 15 minuti a 200°. Nel frattempo, sgusciate le uova in una ciotola a fondo arrotondato, disponetela su un bagnomaria caldo e iniziate a montare con una frusta fino a ottenere una crema spumosa, incorporando il resto dello spumante e salando. Unite ai funghi il prezzemolo tritato e serviteli con il salmone, sullo zabaione.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
6 tranci di rana pescatrice * 100 g di anacardi * 50 g di mandorle spellate * 150 g di yogurt * 200 ml di panna fresca * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 50 g di zenzero fresco * 1 bustina di zafferano * 1 cucchiaino di cumino in polvere * 1 cucchiaino di cardamomo in polvere * 1 cucchiaino di cannella in polvere * 3 chiodi di garofano * 2 cucchiaini di semi di coriandolo * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Burro * Sale e pepe

Frullate nel mixer gli anacardi con lo yogurt, lo zenzero spellato e grattugiato, il cardamomo, i semi di coriandolo, il cumino e la cannella fino a ottenere una pasta liscia. In una padella, rosolate 5 minuti i tranci di pesce, con un filo d'olio e una noce di burro, girandoli sui due lati. Sbucciate e tritate cipolla e aglio e fateli appassire in una casseruola con i chiodi di garofano e una noce di burro. Aggiungete la pasta di anacardi e yogurt e amalgamate. Bagnate con 2 tazze d'acqua, sciogliete nel composto lo zafferano, salate, pepate e mescolate. Portate a bollore e fate sobbollire 20 minuti a fuoco dolce. Unite la panna, metà delle mandorle e fate addensare. Aggiungete i tranci di pesce e cuocete altri 5 minuti circa, rigirandoli con delicatezza nella salsa. Regolate di sale e pepate. Servite con le mandorle rimaste, decorando a piacere con il prezzemolo.

Pescatrice speziata

Preparazione
25 minuti

Tempo di cottura
45 minuti

Orata con sidro e mele

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 orate pulite e squamate da circa 250 g l'una * 4 piccole mele * 1 cipolla* 2 spicchi d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 mazzetto di timo * 80 g di mollica di pane * 1 limone * 1 bicchiere di sidro di mele * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate le orate. Ungetele d'olio e conditele dentro e fuori con sale e pepe. Sciacquate e affettate il limone. Sbucciate gli spicchi d'aglio e divideteli a metà. Inserite nel ventre di ogni pesce una fettina di limone, un pezzetto d'aglio e qualche rametto di timo. Adagiate le orate su una placca, rivestita di carta da forno. Dorate in una padella la cipolla, spellata e tritata, con un filo d'olio. Sbriciolate nel mixer la mollica con la cipolla rosolata e il prezzemolo. Mescolateli in una ciotola con il sidro e spargete il miscuglio sui pesci. Sistemate sulla placca le mele lavate. Cospargetele con qualche fiocchetto di burro e infornate 20-25 minuti a 160°. Sfornate, guarnite con timo fresco e servite.

Capesante su barbabietole

Preparazione **20 minuti**
Tempo di cottura **40 minuti**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
12 noci di capesante * 400 g di barbabietole cotte * 100 g di carote * 1 cipolla rossa * 500 ml di brodo vegetale * Zenzero in polvere * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate a dadi barbabietole e carote mondate. Scaldate un filo d'olio in un tegame e fate appassire la cipolla, spellata e tritata. Unite barbabietole e carote, una spolverizzata di zenzero e fate insaporire. Versate il brodo e fate sobbollire 30 minuti. Frullate con un mixer a immersione, regolate di sale, pepate e tenete in caldo. Sciacquate le capesante e incidetele con tagli a griglia. Conditele con sale e pepe, ungetele d'olio e fatele rosolare 30-60 secondo per lato, partendo da quello inciso, su una padella antiaderente. Servitele sulla crema di barbabietole, decorando a piacere con prezzemolo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
12 noci di capesante * 2 lime * 1 bicchierino di vermouth bianco * Peperoncino in fiocchi * 1 mazzetto di aneto * Olio extravergine d'oliva * Sale

Sciacquate le capesante, dividetele a metà in orizzontale e disponetele in una pirofila. Lavate i lime, grattugiate le scorze e spremete il succo. Mescolate il succo con un filo d'olio, il vermouth e irrorate il miscuglio sulle capesante. Condite con metà della scorza, una presa di peperoncino e qualche rametto di aneto. Coprite con pellicola e fate marinare 30 minuti. Sgocciolate le capesante, disponetele in un piatto, salatele e completate con la scorza rimasta, aneto fresco e altro peperoncino a piacere. Servite subito accompagnando, a piacere, con crostini di pane nero.

Carpaccio Saint Jacques

Preparazione
20 minuti

DOLCI un finale da leccarsi i baffi

Cupola farcita

Preparazione
1 ora e 30 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 panetto di pasta frolla pronta * 2 dischi di pan di Spagna * 300 g di lamponi * 200 ml di panna fresca * 4 cucchiai di zucchero a velo * 250 g di mascarpone * 1 albume * 4 fogli di gelatina * Gelatina rossa per glassa a specchio pronta

Foderate di pellicola uno stampo a semisfera. Ricavate dalla frolla, stesa su una placca rivestita di carta da forno, un disco delle dimensioni dell'orlo dello stampo e infornatelo 30 minuti a 180°. Ammollate in acqua fredda i fogli di gelatina. Lavate i lamponi e frullatene 1/3, passate la purea, scaldatela e scioglietevi metà fogli di gelatina strizzati. Montate la panna con metà zucchero e unite la purea. Scaldate metà dei lamponi rimasti, schiacciati, e scioglietevi i fogli di gelatina rimasti. Lavorate il mascarpone con lo zucchero rimasto e unite l'albume a neve. Stendete la panna su fondo e bordi dello stampo e passate in frigo 30 minuti. Mettete al centro la gelatina di lamponi, un disco di pan di Spagna spezzettato, il mascarpone, il resto dei lamponi, il pan di Spagna rimasto e il disco di frolla. Passate in frigo 3 ore. Sformate e irrorate il dolce con la gelatina rossa pronta. Decorate a piacere con fili di cioccolato bianco e granella di mandorle.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
50 g di farina 00 * 50 g di farina di mandorle * 20 g di cacao amaro * 3 uova * 100 g di zucchero semolato * ½ cucchiaino di essenza di vaniglia * 35 g di burro * 350 g di crema pasticcera pronta * 320 g di cioccolato fondente * 250 g di lamponi * 100 g di confettura di lamponi * 1 ciuffo di menta * Zucchero a velo

Montate le uova con lo zucchero semolato. Unite la farina 00 setacciata con il cacao, quella di mandorle, il burro fuso e la vaniglia. Versate il composto in uno stampo (20 cm), rivestito di carta da forno. Cuocete 45 minuti a 160°. Sfornate e fate raffreddare. Lavate i lamponi. Mescolatene 1/3 con la crema e 120 g di cioccolato grattugiato. Tagliate la torta in 2 dischi, farcitela con la crema e spalmate sulla superficie la confettura. Fondete 2/3 del cioccolato rimasto a bagnomaria. Unite il resto del cioccolato e mescolate per scioglierlo. Tagliate da un foglio di acetato una striscia lunga quanto la circonferenza del dolce, poco più alta del bordo. Spalmatela col cioccolato, in uno strato spesso. Fate raffreddare e, quando non appiccica più, avvolgetela intorno alla torta (fermate le estremità con nastro di carta). Tenete in frigo 5 ore. Rimuovete l'acetato con delicatezza. Guarnite con i lamponi rimasti, la menta e zucchero a velo a piacere.

Torta ai lamponi

Preparazione
1 ora
Tempo di cottura
45 minuti

Panna cotta ai cioccolati

Preparazione 35 minuti
Tempo di cottura 5 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
60 g di cioccolato fondente * 60 g di cioccolato al latte * 60 g di cioccolato bianco * 600 ml di latte * 300 g di panna fresca * 2 frutti della passione * 60 g di lamponi * 50 g di pinoli * 6 fogli di gelatina

Ammorbidite la gelatina in acqua fredda. Tritate i cioccolati e metteteli in 3 ciotole. Portate a bollore il latte con la panna. Unite la gelatina strizzata e rigirate per scioglierla. Dividete il composto sui cioccolati e mescolate. Versate le creme in 3 stampi quadrati di 15 cm di lato. Mescolate i pinoli alla crema fondente, la polpa dei frutti della passione alla crema al latte e i lamponi lavati a quella bianca. Passate in frigo 6 ore. Con 3 stampini, ricavate 4 dischi da 7 cm di fondente, 4 dischi da 5 cm al latte e 4 dischi da 3 cm bianchi. Impilateli nei piatti individuali e servite.

Tronchetto di Natale

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
8 uova * 100 g di farina * 280 g di zucchero * 1 cucchiaino di estratto di vaniglia * 100 g di cioccolato fondente * 100 g di panna acida

Sgusciate 4 uova e separate albumi e tuorli. Montate i tuorli con 200 g di zucchero e unite la farina setacciata, la vaniglia e gli albumi a neve. Versate l'impasto su una teglia rettangolare foderata di carta da forno. Cuocete 10-12 minuti a 180°. Capovolgete la pasta su un telo inumidito, levate la carta, arrotolate la pasta strettamente nel telo e fate raffreddare in frigo. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria. Sgusciate e separate le uova rimaste. Montate i tuorli con il resto dello zucchero. Incorporate il cioccolato, la panna acida e gli albumi a neve. Passate in frigo 4 ore. Srotolate la pasta e farcitela con 2/3 della mousse. Arrotolate il tronchetto, disponetelo su un piatto e spalmatelo con il resto della mousse. Decorate a piacere.

Boule semifredde

Preparazione 25 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g di latte condensato * 450 ml di panna fresca * 150 g di uvetta * 100 g di mirtilli rossi secchi * 40 g di granella di pistacchi * 1 limone * 2 arancia * 4 rametti di ribes * 1 cucchiaino di cannella in polvere * 1 cucchiaino di zenzero in polvere * Noce moscata * Liquore all'arancia

Mettete l'uvetta e i mirtilli a bagno nel liquore. Lavate il limone, l'arancia e grattugiate le scorze. Montate la panna ben fredda e, quando risulta soda, incorporate il latte condensato, senza smettere di montare. Unite la cannella, lo zenzero e una grattugiata di noce moscata. Con una spatola, incorporate delicatamente uvetta e mirtilli scolati e i pistacchi. Distribuite il composto in 16 stampini di silicone a semisfera e passate in freezer per 8 ore. Sformate le semisfere, accoppiatele e disponetele nelle coppette individuali. Guarnite con i ribes lavati, decorate a piacere e servite immediatamente.

Rotolo ai marroni

Preparazione
35 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
100 g di farina * 100 g di zucchero * 3 uova * 150 g di crema di marroni * 100 g di confettura di mirtilli * 200 ml di panna fresca

Sgusciate e separate 2 uova. Montate i tuorli con l'uovo rimasto e lo zucchero. Unite la farina setacciata e gli albumi a neve. Stendete l'impasto su una teglia rettangolare rivestita di carta da forno e cuocete 12-15 minuti a 180°. Capovolgete il dolce su un telo inumidito ed eliminate la carta. Arrotolate la pasta nel telo e fate raffreddare in frigo. Montate la panna, poi amalgamate con una spatola la crema di marroni. Srotolate la pasta, spalmate la confettura, 2/3 della mousse e arrotolate di nuovo. Disponete il dolce su un piatto e spalmate la mousse rimasta. Tenete in frigo 2 ore. Spolverizzate a piacere di zucchero a velo.

Albero di bignè

Preparazione
1 ora
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
100 g di farina * 3 uova * 30 g di zucchero semolato * 80 g di zucchero a velo, più quello per decorare * 75 g di burro * 150 g di gherigli di noci * 40 g di granella di nocciole * 40 g di granella di pistacchi * 500 ml di panna fresca * 250 g di cioccolato fondente * 40 g di canditi di arancia * Zucchero a velo* Sale

Portate a bollore in una casseruola 185 ml d'acqua con il burro e un pizzico di sale. Unite la farina, in un solo colpo, e mescolate finché il composto si stacca dalle pareti. Versatelo in una ciotola, fate intiepidire e incorporate un uovo alla volta. Trasferite l'impasto in una tasca da pasticciere con una bocchetta liscia media. Su 1-2 placche, rivestite di carta da forno, formate tante palline di impasto, ben distanziate. Infornate circa 25 minuti a 180°. Sfornate e fate raffreddare. Tritate le noci nel mixer con lo zucchero semolato. Incorporatele a 450 g di panna, montata con lo zucchero a velo. Trasferite la crema in una tasca, con la bocchetta liscia, e farcite i bignè praticando un forellino sul fondo di ognuno. Tritate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria, in una ciotola, con la panna rimasta. Spalmate uno strato di questa crema sul fondo di un piatto da portata. Intingete i bignè nella crema rimasta e impilateli sulla base. Cospargete con nocciole, pistacchi, canditi e zucchero a velo.

Mousse alle mandorle

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di cioccolato al latte alle mandorle * 30 g di cioccolato fondente * 30 g di burro * 3 uova * 300 ml di panna fresca * Granella di mandorle

Sgusciate le uova e separate tuorli e albumi. Spezzettate i cioccolati in una ciotola e fateli sciogliere a bagnomaria. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro e mescolate. Unite i tuorli, uno alla volta, e amalgamate. Lasciate raffreddare e incorporate con una spatola la panna montata e gli albumi a neve. Dividete la mousse in 4 bicchieri e passate in frigorifero 4-5 ore. Cospargete di granella di mandorle e servite.

Mont Blanc natalizio

Preparazione
2 ore
Tempo di cottura
2 ore e 10 minuti

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
90 g di albumi (2-3) * 270 g di zucchero * 250 ml di latte * 3 tuorli * 10 g di amido di mais * 250 g di crema di marroni * 650 ml di panna fresca * 3 fogli di gelatina * 10 marron glacé * 120 g di mascarpone * 1 baccello di vaniglia

Montate gli albumi unendo poco per volta 160 g di zucchero. Con una tasca da pasticciere disegnate su un foglio di carta da forno, posto su una placca, 2 dischi di meringa da 20 cm e alcuni alberelli. Infornate 2 ore a 100°. Spegnete e fate raffreddare nel forno semiaperto. Ammollate la gelatina in acqua fredda. In una casseruola, sbattete i tuorli con 70 g di zucchero e l'amido, diluite con il latte caldo e fate addensare a fuoco dolce, mescolando. Unite la gelatina strizzata, e la crema di marroni. Fate raffreddare e incorporate 250 ml di panna montata. Distribuite la mousse in 2 stampi di silicone da 18 cm e fate rassodare in freezer. Montate la panna rimasta con il mascarpone, i semi raschiati dalla vaniglia e il resto dello zucchero. Disponete su un piatto un disco di meringa, spalmate parte della panna, coprite con un disco di mousse, i marron glacé spezzettati e proseguite con meringa, mousse e panna rimasta. Decorate con gli alberelli di meringa. A piacere, potete creare alberelli con spirali di crema di marroni (usate una tasca con beccuccio sottile) e spolverizzare di zucchero a velo.

Cake alle castagne

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
120 g di castagne lessate * 150 g di farina * 4 uova * 180 g di zucchero * 100 g di burro * 70 ml di latte * 50 g di cioccolato bianco * 1 cucchiaio di cacao amaro * ½ bustina di lievito in polvere * 100 ml di panna fresca * 50 g di crema di marroni * Sale

Passate le castagne al passaverdura e mescolatele in una terrina con il latte. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria. In una ciotola, montate le uova con lo zucchero e un pizzico di sale, fino a ottenere un composto spumoso. Unite a filo il burro fuso, il cioccolato e il mix di latte e castagne. Incorporate la farina, setacciata con il lievito e il cacao, e versate l'impasto in uno stampo da plum cake foderato di carta da forno. Cuocete per circa 40 minuti in forno a 170°. Fate intiepidire, poi sformate il dolce e fatelo raffreddare su una gratella. Montate la panna e incorporatela alla crema di marroni. Trasferite il composto in una tasca da pasticciere e decorate il dolce. Completate a piacere con granella di zucchero e zuccherini colorati.

Torta fondente

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
100 g di cioccolato fondente * 60 g di farina, più quella per lo stampo * 4 uova * 170 g di burro, più quello per lo stampo * 120 g di mandorle pelate * 100 g di zucchero * 80 g di uvetta * 1 arancia * 1 cucchiaino di lievito polvere * Mandorle a lamelle * Sale

Mettete l'uvetta a bagno in acqua. Tritate le mandorle nel mixer con 2 cucchiai di zucchero e trasferitele in una ciotola. Lavate l'arancia, grattugiate la scorza sulla ciotola e unite la farina setacciata con il lievito, un pizzico di sale e l'uvetta scolata. In una terrina a parte, sbattete le uova con lo zucchero rimasto, finché saranno chiare e gonfie, poi incorporatele al composto di mandorle. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato spezzettato, insieme al burro, e uniteli al composto. Trasferitelo in uno stampo da plum cake imburrato, infarinato e cosparso di mandorle a lamelle. Ricoprite di mandorle anche la superficie e infornate 15 minuti a 180°. Abbassate la temperatura a 170° e continuate la cottura per altri 25 minuti.

Sorbetti croccanti

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 panetto di pasta frolla pronta * 2 limoni * 250 ml di latte di cocco * 150 ml di latte di mandorla * 650 g di zucchero * 1 cucchiaino di gomma xantana * 200 g di lamponi

Lavate i lamponi, frullateli e passateli al setaccio. Fate sobbollire 5 minuti 100 ml d'acqua con 100 g di zucchero, aggiungete la purea, amalgamate e fate raffreddare. Mescolate i latti di cocco e mandorla con 50 g di zucchero e la xantana. Versate in una ciotola e mettete in frigo. Fate sobbollire 10 minuti 500 ml d'acqua con lo zucchero rimasto. Spegnete, unite il succo dei limoni, versate in una ciotola e mettete in frigo. Foderate di pellicola uno stampo a tronchetto. Stendete la frolla su una placca, rivestita di carta da forno, in un rettangolo delle dimensioni dello stampo. Infornate per 20 minuti a 180º. Lavorate il composto al limone nella gelatiera, poi distribuitelo nello stampo. Coprite con la purea di lamponi e passate 30 minuti in freezer. Lavorate il composto al cocco nella gelatiera, versatelo nello stampo e mettete in freezer 30 minuti. Coprite con il rettangolo di frolla e rimettete in freezer 2 ore. Sformate e decorate a piacere con altri lamponi.

Panettoncini al mascarpone

Preparazione
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 panettoncini * 3 uova * 3 cucchiai di zucchero * 250 g di mascarpone * 50 g di mirtilli rossi disidratati

Sgusciate le uova e separate tuorli e albumi. In una terrina, sbattete i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungete il mascarpone e amalgamate. Montate a neve gli albumi e incorporateli alla crema con una spatola. Unite i mirtilli e mescolate. Tagliate le calotte dei panettoncini ed eliminate parte della mollica, senza forare fondo e bordi. Riempite i panettoncini con la crema, chiudete con le calotte e passate un'ora in frigo.

Torta con ganache

Preparazione 35 minuti
Tempo di cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
200 g di farina 00 , più quella per gli stampi * 50 g di farina di cocco * 5 uova * 250 zucchero * 3 cucchiaini di lievito in polvere * 180 ml di latte di cocco * 300 di panna fresca * 200 g di cioccolato fondente * Burro

Sbattete le uova in una ciotola con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Incorporate con una spatola la farina 00, setacciata con il lievito, quella di cocco e il latte. Dividete il composto in 3 stampi a cerniera, da 16 cm, imburrati e infarinati. Infornate 30 minuti a 180°. Sfornate, fate raffreddare, sformare e pareggiate la superficie delle torte tagliando le calotte con un coltello. Scaldate la panna e versatela, in una ciotola, sul cioccolato tritato. Mescolate e fate raffreddare. Mettete una prima torta su un piatto da portata. Spalmate con parte della ganache, usando una spatola. Sovrapponete la seconda torta, altra ganache e la torta rimasta. Spalmate superficie e lati con la ganache rimasta. Tenete in frigo fino al momento di servire.

Direttrice responsabile
ROSSELLA RASULO

UFFICIO CENTRALE
Luca Angelucci (caporedattore)
Danilo Ascani (caposervizio)
Alessandra Gavazzi (caposervizio)
Francesco Vicario (caposervizio)

REDAZIONE
Sabrina Bonalumi
(caposervizio - coordinatrice Spettacolo),
Maria Elena Barnabi (caposervizio),
Francesco Gironi (caposervizio),
Roberta Spadotto (caposervizio),
Sara Recordati, Patrizia Vassallo

UFFICIO GRAFICO
Marcella Mihalich (art director)
Silvia Bennati
Federica Berto
Roberto Lorenzini (caposervizio)
Valentina Mariani
Realizzazione grafica:
Emmegi Group srl

RICERCA ICONOGRAFICA
Nicoletta Caffi (responsabile)
Lucia Ciammaichella
Dario Vazzoler

SEGRETERIA
Roberta Tutone
(responsabile back office editoriale)
Tiziana Maccarini
(back office editoriale)
Emanuela Raffa
(amministrazione e borderò)

HEARST MAGAZINES ITALIA SPA
DEBI CHIRICHELLA (Presidente),
GIACOMO MOLETTO
(Amministratore Delegato
e Direttore Generale),
Thomas Allen Ghareeb (Consigliere),
Marcello Sorrentino (Consigliere)

PUBLISHING
Massimo Russo
(Chief Content Officer),
Michela Alpi
(Strategy Consultant
Cinema & Entertainment Specialist),
Cristina Moroni
(Senior Product Manager)

HEARST MAGAZINES
INTERNATIONAL
Debi Chirichella
(President, Hearst Magazines),
Kim St. Clair Bodden
(SVP/Editorial & Brand Director),
Chloe O'Brien (Deputy Brands Director)

HEARST EUROPE
Simon Horne
(Interim Ceo Hearst Uk,
President Hearst Europe)
Julien Litzelmann
(Finance Director, Hearst Uk),
Giacomo Moletto
(Chief Operating Officer, Hearst Europe)
Surinder Simmons
(Chief People Officer, Hearst Europe)

HEARST SOLUTIONS
ROBERT SHOENMAKER
(Managing Director)

Alberto Vecchione
(Sales Director Hearst Solutions)
Simone Silvestri
(Sales Director Business Unit Fashion)
Daniel Davide
(Client Partnerships Sales Director)
Alessandro Caracciolo
(Head Of Digital Sales)
Michele Di Bitonto
(Sales Director Hearst Live)
Alessandra Viganò
(Hearst Global Solutions Global Sales
Director - Foreign Clients)

Immagini © AGF Creative

GENTE IN CUCINA è una testata
Hearst Magazines Italia SpA

ALLEGATO REDAZIONALE A "GENTE" N. 49/2022
NON VENDIBILE SEPARATAMENTE

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE
© 2012 Hearst Magazines Italia SpA - via Roberto Bracco, 6 - 20159 Milano

DISTRIBUZIONE: Distributore per l'Italia e per l'Estero Press-di Distribuzione Stampa e
Multimedia S.r.l. - 20054 Segrate (MI)

Stampa: Arti Grafiche Boccia - via Tiberio Claudio Felice 7 - 84131 - Salerno
Printed in Italy